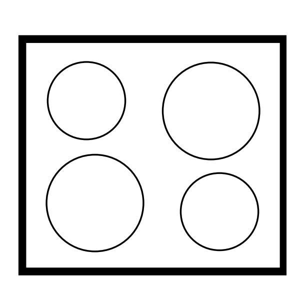
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d'utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di uso e di montaggio
(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem



EKI 607.1 / 807.1



ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

223810 I42

Pour votre information

Nous vous prions de lire attentivement les information mentionnées dans cette brochure. Vous y trouverez des remarques importantes concernant la sécurité, l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Cet appareil sert exclusivement à la préparation de repas dans le ménage.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi.

Evacuation des déchets

L'emballage
L'emballage de transport se compose des matières suivantes:
Du carton ondulé, du carton, du polystyrène (sans CFC), de feuilles de polyéthylène.

Ne jetez pas ces matières avec les ordures ménagères mais renseignez-vous auprès de votre mairie pour savoir où se trouve la déchetterie la plus proche.

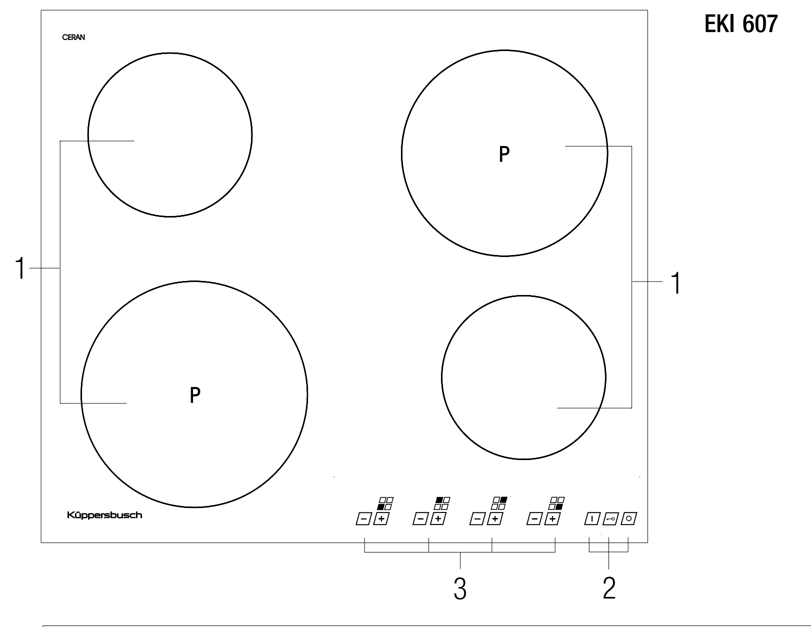
L'appareil hors d'usage
Les appareils hors d'usage contiennent beaucoup de matières récupérables. Ne vous débarassez pas de votre vieil appareil dans une décharge, mais renseignez-vous auprès de votre mairie sur les diverses possibilités de recyclage.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué. Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières. Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

Sommaire

Vue d’ensemble de votre appareil

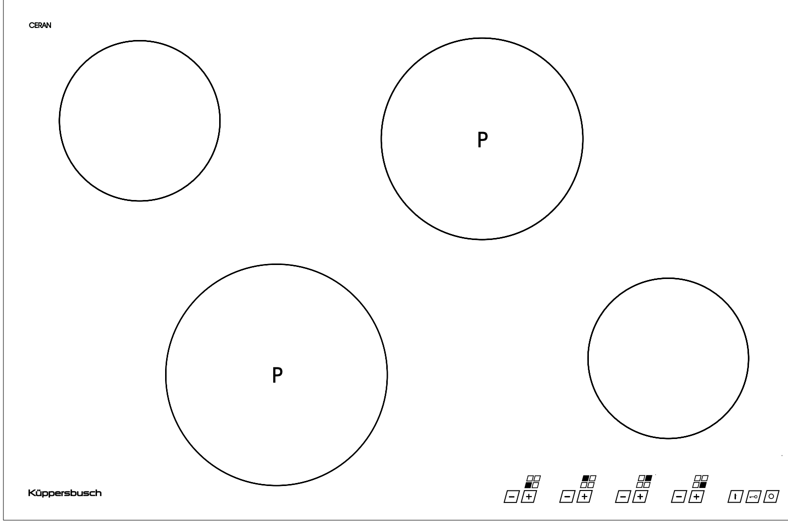


1 Zones de cuisson:

- ∅ 210 mm, 2200 - 3000 Watt
- ∅ 145 mm, 1400 Watt
- ∅ 180 mm, 1800 - 2300 Watt
- ∅ 145 mm, 1400 Watt

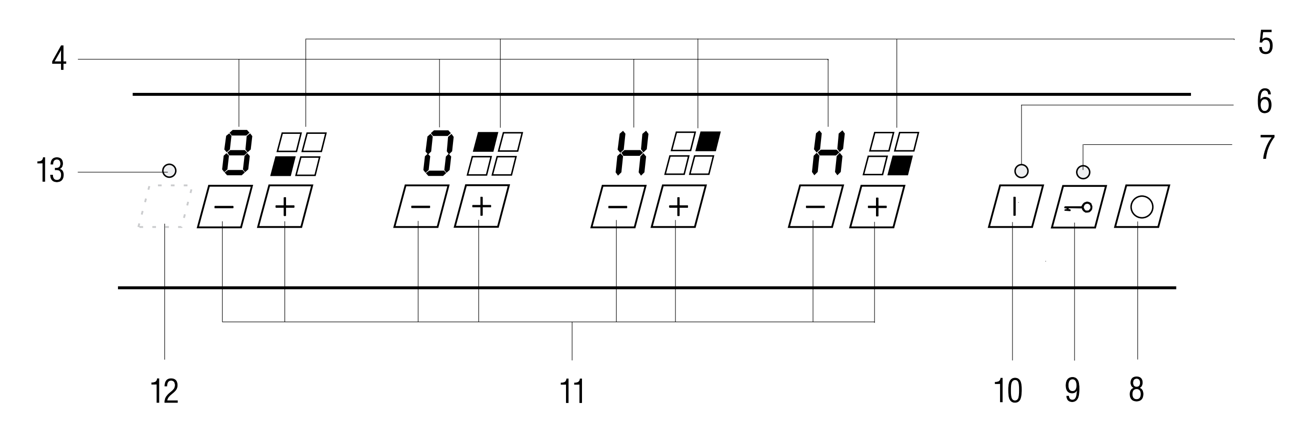
2 Touches sensitives table de cuisson

3 Touches sensitives zones de cuisson



EKI 807

Le panneau de commande



4 Affichage de l'intensité de cuisson

5 Symbole position des zones de cuisson

6 Diode table de cuisson opérationnelle

7 Diode sécurité-enfants

8 Touche sensitive Arrêt

9 Touche sensitive sécurité-enfants (verrouillage du panneau de co,mmande)

10 Touche sensitive Marche (interrupteur d'alerte)

11 Touches Plus et Moins (pour régler l'intensité de cuisson)

12 Touche sensitive pour la désactivation de la sécurité-enfants (sans icone)

13 Diode sécurité-enfants

Consignes de sécurité



Raccordement et fonctionnement

- Les appareils Küppersbusch ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il ne pourra s'agir que d'un four Küppersbusch à refroidissement par ventilation.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas la bonne marche de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 25 et 50 kHz).

Table de cuisson

- **La table à induction réagissant très rapidement à forte intensité (puissance turbo - «power»), ne la laissez pas sans surveillance!**
- Lorsque vous cuisinez, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Evitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- Ne placez pas de casseroles ou de poêles vides sur une zone activée.
- Eteignez après l'utilisation immédiatement la zone de cuisson avec la touche Minus correspondante et pas seulement par la détection des récipient.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne préparez pas de mets ou de plats avec de l'huile ou des graisses - des frites par exemple - sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile ou des graisses enflammées avec de l'eau! Posez un couvercle et stoppez la zone.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le service après-vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touche sensitive défectueuse), coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le service après-vente.
- Ne vous servez pas de la surface en vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de plastique sur les zones de cuisson.
- Les objets métalliques tels que vaisselle et couverts ne doivent pas être laissés sur la surface de la table à induction, car ils pourraient s'échauffer.
- Prenez garde aux objets métalliques que vous pourriez porter sur vous et qui pourraient s'échauffer à proximité de la table à induction. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables (tels que bagues en or ou en argent).
- Ne chauffez pas de boîte de conserve non ouverte ni d'emballage stratifié sur la table à induction. Risque de blessures par éclatement!
- Nettoyez notamment les touches sensitives, l'appareil pouvant «assimiler» les salissures à l'effleurement d'une touche. Ne posez jamais d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensitives!
  Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous vous conseillons d'actionner l'interrupteur d'Arrêt!
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensitives. En ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Si vous possédez chez vous des animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activez la sécurité-enfants.

Avant la première utilisation

Retirez l'emballage ainsi que les pièces étrangères à l'appareil.

Avant de préparer des aliments pour la première fois, nettoyez la table de cuisson avec un chiffon humide additionné de produit vaisselle. La table de cuisson résiste à des fortes variations thermiques (chaud et froid) et elle est également très robuste.

Respectez les indications concernant le nettoyage et l'entretien.

La table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée d'une table de cuisson à induction.

Une bobine à induction, située sous la surface en vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur. Dans le cas des zones à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

Avantages de la table à induction

– Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable).
– Sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson.
– Transmission à haut rendement de l'énergie entre la zone à induction et le fond de la casserole.
– Montée en température très rapide.
– Le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés.
– Réglage rapide et extrêmement précis de l'adduction d'énergie.

Quelques remarques concernant les récipients adéquats

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante. **N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction**.

Récipients appropriés	Récipients pas appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

Pour savoir si un récipient convient:
Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

Test à l'aimant:

– Approchez du fond de votre récipient l'aimant. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.

Remarque:
Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits lorsqu'on les utilise; ces bruits sont dus à la conception des récipients.

L’utilisation des zones de cuisson



Respectez les consignes de sécurité!

La table à induction possède quatre zones de cuisson. Les symboles au niveau du panneau de commande indiquent la position de la zone de cuisson sur la table de cuisson. Lorsque vous utilisez la table de cuisson, un signal sonore confirme systématiquement l'actionnement des touches.

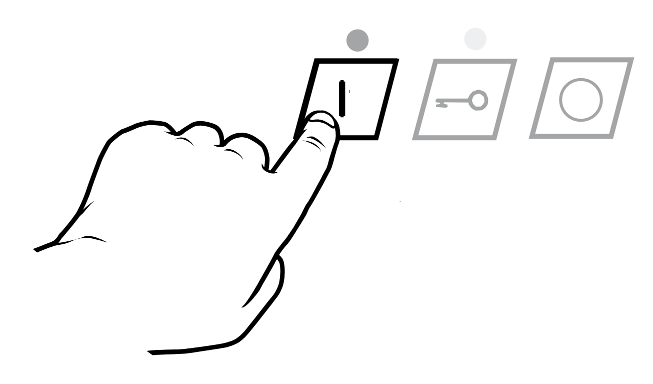
Mise sous tension de la table de cuisson

Actionnez la touche sensitive Marche (interrupteur d'alarme) durant env. 2 secondes. La diode située au-dessus de la touche s'allume.

L'appareil est opérationnel (mode «stand-by»).

Vous pouvez à présent utiliser les quatre zones de cuisson.

L'intensité «**0**» s'inscrit au niveau de l'affichage des quatre zones de cuisson.



Le mode «stand-by» est automatiquement désactivé,

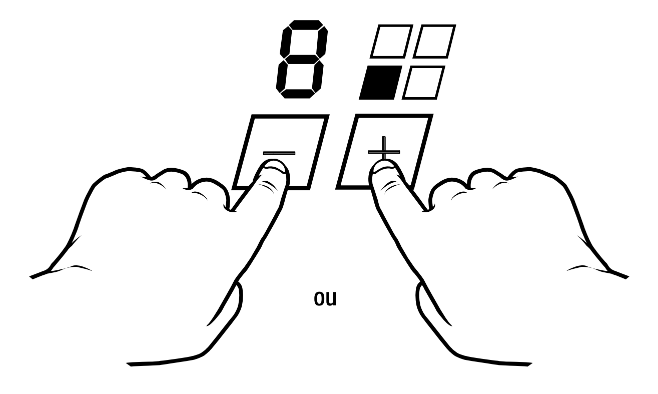
- lorsqu'aucune autre touche n'est actionnée dans les 10 secondes ou qu'aucune zone de cuisson n'est utilisée.
- lorsque l'on n'actionne aucune touche après avoir stoppé la derniere zone en fonction; l'arrêt différé est ici d'environ 10 secondes.
- lorsqu'on actionne une ou plusieurs touches durant plus de 10 secondes.

Activation / désactivation des zones de cuisson Modification de l'intensité de cuisson

Chaque zone de cuisson dispose de 9 intensités de cuisson.

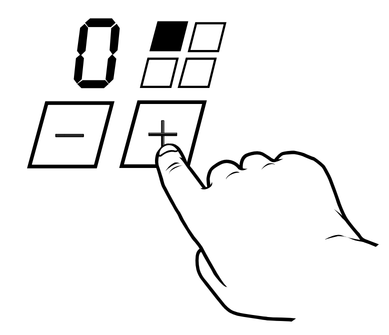
En actionnant la touche Plus ou Moins vous pouvez activer / désactiver la zone souhaitée et sélectionner l'intensité de cuisson.

Le chiffre correspondant à l'intensité de cuisson apparaît au niveau de l'affichage correspondant.

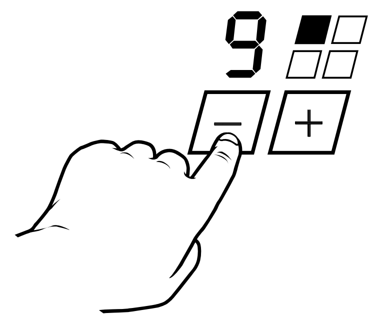


- Pour modifier l'intensité de cuisson d'une unité, actionnez brièvement les touches.
- En actionnant les touches de manière prolongée, vous augmentez ou diminuez l'intensité de cuisson jusqu'au maximum.

Débutez si possible la cuisson à l'intensité maximale puis poursuivez à allure réduite.



Lorsque vous actionnez la touche sensitive Plus, la zone démarre à l'intensité «**1**». Vous pouvez alors ajuster la valeur de l'intensité de cuisson.



Lorsque vous actionnez la touche sensitive Moins, la zone démarre à l'intensité maximale (intensité «**9**»).

Vous pouvez alors ajuster la valeur de l'intensité de cuisson.

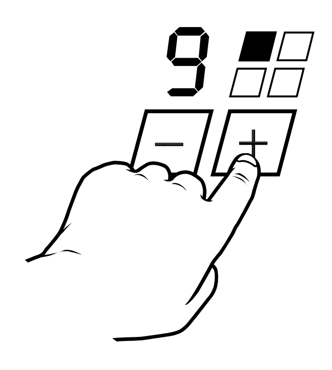
En pressant simultanément les touches sensitives Plus et Moins, vous désactivez la zone de cuisson.

Une fois la zone désactivée, un «**H**» s'inscrit à la place du «**0**» au bout de 3 secondes lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est actif.

La fonction Power

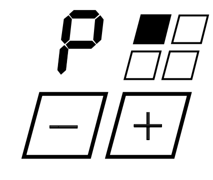
Les zones de cuisson avant gauche et arrière droit possèdent une fonction Power avec laquelle une puissance plus élevée (3000 ou 2300 Watt) peut être mise en marche pour ces zones de cuisson.

Lorsqu’on active la fonction Power pour la zone avant gauche, la puissance de la zone avant droit est réduite à 600 Watt. Lorsqu’on active la fonction Power pour la zone arrière droit, la puissance de la zone arrière gauche est réduite à 800 Watt.



Pour activer la fonction Power, après avoir sélectionné l’intensité «**9**», actionner à nouveau la touche sensitive Plus.

C'est l'intensité la plus élevée (niveau **9**), augmentée de la puissance supplémentaire qui est activée.



La lettre «**P**» apparaît au niveau de l’affichage correspondant.

La fonction Power agit durant 10 minutes. L'appareil repasse ensuite automatiquement à l'intensité de cuisson maximale. L’intensité «**9**» apparaît à nouveau au niveau de l’affichage correspondant.

En actionnant de nouveau la touche Plus après rétrogradation automatique de l'appareil, on active la fonction Power pour une nouvelle période de 10 minutes. Lorsque l'on retire la casserole alors que la fonction Power est activée, le temps s'interrompt. Si l'on remet en place la casserole avant écoulement de la durée maximale de détection du récipient (soit 10 minutes), la fonction Power se remet en route pour la durée restante.

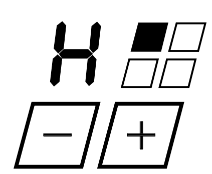
Conjonction des deux zones de cuisson avant ou arrière
Lorsque l'on utilise la zone avant gauche avec la fonction Power, la puissance de la zone avant droit est réduite à 600 Watt. On peut donc utiliser la zone avant droit à l'intensité **7** au maximum.

Lorsqu'on utilise la zone arrière droit avec la fonction Power, la puissance de la zone arrière gauche est réduite à 800 Watt. On peut donc utiliser la zone arrière gauche à l'intensité **8** au maximum.

Si l'on programme une intensité de cuisson supérieure, les chiffres de l'intensité de cuisson programmée et de l'intensité de cuisson momentanément utilisée s'affichent alternativement, par ex. **9** et **7** (**9** et **8**).

Une désactivation anticipée de la fonction Power est possible en actionnant la touche Moins correspondant à la zone de cuisson.

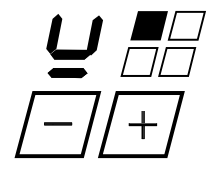
Les indicateurs de chaleur résiduelle



Tant que la zone de cuisson reste chaude (échauffement de la vitrocéramique dû uniquement au contact avec le récipient chaud), un «**H**» s'affiche, même après coupure de la zone.

La détection des récipients

Tous les zones disposent du système de détection automatique des récipients.



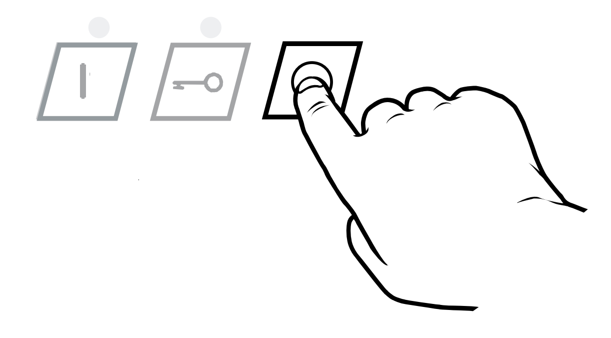
S'il n'y a pas de récipient ou si vous posez une casserole ne convenant pas à l'induction sur la zone activée, un s'affiche. La zone de cuisson s'arrête automatiquement au bout de 10 minutes.

La détection des récipients sert a votre sécurité et vous économisez de l'énergie puisque la zone de cuisson est immédiatement désactivée si il n'y a pas de récipient posé dessus. Eteignez après l'utilisation la zone de cuisson avec la touche Minus correspondante et n'utilisez pas seulement la détection des récipients, car celle-ci peut être réactivée par un récipient vide et chauffer celui-ci.

Autres fonctions

- Lorsque l'on actionne simultanément deux ou plusieurs touches sensitives – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque l'on pose un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas. Au bout de 10 secondes, un signal retentit et, au bout de 20 secondes, l'ensemble de l'électronique est désactivée.
  Exception:
  – Désactivation du verrouillage des touches sensitives.
  – Arrêt des zones de cuisson.
- Lorsque l'on continue à actionner une touche sensitive alors que l'intensité maximale est atteinte, un signal sonore retentit au bout de 10 secondes. Au bout de 20 secondes, l'ensemble de l'électronique est désactivée.
- Après une coupure de courant, il n'y a pas de remise en route automatique.
- La sécurité-enfants est toujours active et doit être désenclenchée. Toutes les diodes clignotent, un signal cyclique retentit.

Arrêt de la table de cuisson (arrêt instantané)



– Actionnez la touche Arrêt durant env. 2 secondes.

La diode située au-dessus de la touche s'éteint. Toutes les zones de cuisson s'arrêtent automatiquement.

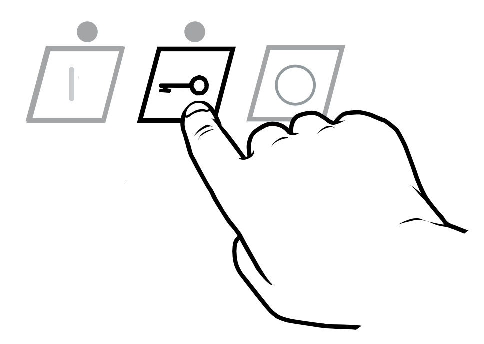
La sécurité-enfants (blocage des touches sensitives)

Le dispositif de blocage des touches sensitives empêche toute utilisation non autorisée de l'appareil.

– Si un appareil désactivé est mis sous tension avec sécurité-enfants activée, une intensité ne peut être sélectionnée sur aucune zone.

– La sécurité-enfants verrouille le réglage et empêche le passage à une intensité supérieure.
La fonction Power ne peut pas être mise en marche. L'arrêt de la table de cuisson et un passage à une intensité inférieure est possible.

Activation de la sécurité-enfants



– Effleurez la touche sensitive sécurité-enfants durant environ 3 secondes.

Trois témoins suivants clignotent sur le panneau de commande:

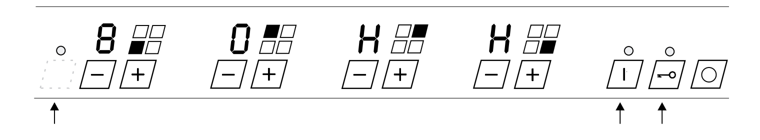
– Touche Marche

– Touche sécurité-enfants

– Touche pour la désactivation de la sécurité-enfants (sans icone)

Attention:
L'arrêt de la table de cuisson ne désactive pas la sécurité-enfants!

Désactivation de la sécurité-enfants



– Effleurez d'abord simultanément la touche Marche et la sécurité-enfants .

– Effleurez pendant 5 secondes la touche pour la désactivation de la sécurité-enfants située sous la diode sécurité-enfants.

Les témoins lumineux cessent alors de clignoter. La table de cuisson est de nouveau pleinement opérationnelle.

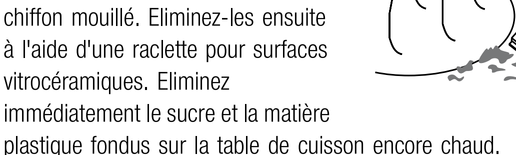
Remarque concernant l'utilisation

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie. Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance des zones de cuisson se réduit automatiquement si besoin est.
On s'en aperçoit lorsque deux chiffres clignotent alternativement au niveau de l'affichage de l'intensité de cuisson, par exemple 9 et 8.

Lorsque deux chiffres clignotent alternativement et fréquemment, alors que les zones sont utilisées normalement et que la température ambiante est normale, c'est probablement que le refroidissement n'est pas suffisant. Ceci peut être dû à l'absence d'orifices d'aération dans le meuble ou à des défauts d'étanchéité au niveau du canal de ventilation.
Le cas échéant, vérifiez le montage.

Nettoyage et entretien

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ! En général, il suffit de les nettoyer après chaque usage avec un chiffon humide additionné de liquide vaisselle. Essuyez ensuite soigneusement.
- En cas d'encrassement important ou de restes d'aliments ayant débordé, commencez par humidifier avec un chiffon mouillé. Eliminez-les ensuite à l'aide d'une raclette pour surfaces vitrocéramiques. Eliminez immédiatement le sucre et la matière plastique fondus sur la table de cuisson encore chaud.



- Nettoyez votre surface en vitrocéramique après chaque utilisation. Nettoyez notamment les touches sensitives, l'appareil pouvant «assimiler» les salissures à l'effleurement d'une touche. Eliminez immédiatement toute salissure. Au cas où des aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous vous conseillons de stopper votre table de cuisson.
- Utilisez une fois par semaine un produit d'entretien pour surfaces vitrocéramiques. Vous obtiendrez ainsi une couche de protection qui facilitera le nettoyage quotidien. Respectez toujours les indications des fabricants des différents produits de nettoyage et d'entretien. Les taches plus tenaces peuvent être traitées avec des produits d'entretien. Rincez ensuite l'appareil avec suffisamment d'eau et essuyez-le avec un chiffon sec.

Aide en cas de panne



Avant toute réparation, mettez l'appareil hors tension !

Vérifiez tout d'abord que vous n'avez pas commis d'erreur de manipulation. Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes.

Anomalie	Cause	Remède
Impossible de stopper la table de cuisson encastrable.	Composant électronique défectueux.	Retirez le récipient de la table de cuisson, coupez le fusible, appelez le service après-vente.
Indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas ou seulement partiellement.	Lampe défectueuse.	Appelez le service après-vente. Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.
La casserole ne chauffe pas.	Récipient non approprié (non magnétique, ferromagnétique, diamètre du récipient trop petit) - le symbole U s'affiche.	Utilisez un récipient approprié.
	Sécurité-enfants non désactivée.	Déverrouillez la sécurité-enfants.
	Panne électronique – un F s'affiche.	Appelez le service après-vente. (Vous pouvez continuer à utiliser les zones qui fonctionnent jusqu'à l'arrivée du dépanneur).
	Puissance thermique restreinte – l'affichage de la zone clignote.	Attendez que la table de cuisson refroidisse.
	Fiche de raccordement ou fusible domestique défectueux – affichages restant sombres.	Contrôlez la fiche de raccordement / le fusible et remplacez-les s'il y a lieu.
	Refroidissement de l'élément inducteur saturé.	Un court-circuit d'air – air chaud - air froid peut entraver le refroidissement de la table de cuisson. Laissez refroidir l'appareil.
Les touches sensitives ne répondent plus.	Récipients, torchons humides ou autres sur le panneau de commande.	Dégagez, nettoyez et essuyez le verre au niveau du panneau de commande, appelez le service après-vente le cas échéant.
Bruits lorsqu'on utilise les récipients proposés par certains fabricants.	Modèle de la casserole.	Ne peut être évité, inhérent à la conception. (On peut atténuer les bruits en décalant le récipient sur la zone de cuisson voisine).

Remarque importante :
Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
Durant le délai de garantie, les réparations ne sont pas effectuées gratuitement en cas de maniement non conforme ou de non respect des consignes de dépannage.

En cas de panne et lors de la commande de pièces détachées, veuillez indiquer les caractéristiques inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil. Vous trouverez la plaque signalétique sur le dessous de la table de cuisson.

Montage

Remarque

La table à induction KÜPPERSBUSCH doit être montée uniquement selon les instructions de cette notice:

– sur un plaque de recouvrement

– au-dessus d'un four électrique encastrable muni d'un dispositif de refroidissement

– au-dessus d'un tiroir, uniquement avec l'accessoire n°136.

La table à induction KÜPPERSBUSCH ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle.

En cas de non respect de cette directive, Küppersbusch décline toute responsabilité et les labels octroyés perdent leur validité!

Instructions de montage

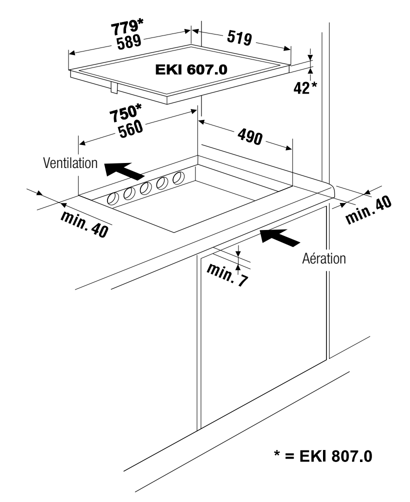
- Si la table de cuisson encastrable est installée au-dessus d'un four, il ne pourra s'agir que d'un four Küppersbusch à refroidissement par ventilation.
- Si la table de cuisson est installée dans une armoire inférieure, une plaque de recouvrement doit être montée dans l'armoire de cuisine.
- Les épaisseurs des plans de travail:
  au-dessus d'un four: 40 - 50 mm
  au-dessus d'un plan de travail: 30 - 50 mm.
  Si ces dimensions ne sont pas respectées, l'électronique de la table de cuisson risque de surchauffer!

Nous recommandons d'installer la table de cuisson conformément au schéma ci-après.

- Pour des raisons techniques, la distance latérale séparant la table de cuisson des placards attenants doit être d'au moins 300 mm.
- Les filtres à vapeur ou éléments muraux installés au-dessus de la table de cuisson doivent se trouver à une distance minimale de 650 mm au-dessus de la surface chauffante.
- Aucune baguette transversale ne doit se trouver sous la cavité de la table de travail. Découpez les baguettes au minimum aux dimensions de la cavité en question.
- Pour les meubles encastrés, le revêtement plastique ou l'aggloméré doivent être collés avec des colles résistantes à la chaleur (100 °C).

Plan pour l'installation de la table à induction:

- Respectez les espacements minimaux avant, arrière et latéraux stipulés sur le schéma.
- Sur le plan de travail, à l'arrière des plaques, il est possible d'employer des baguettes de finition en bois massif lorsque les distances minimales prévues sont respectées.
- Le plan de travail doit être placé parfaitement à l'horizontale et être découpé proprement.

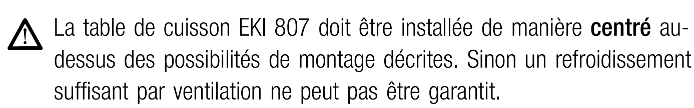


Nous vous recommandons d'enduire les chants des cavités destinées aux éviers et aux tables de cuisson encastrables d'une couche de vernis étanche.

- Après chaque démontage, refaites les joints d'étanchéité.
- Dans le cas des plans de travail carrelés, il convient d'assurer une étanchéité supplémentaire avec un mastic conservant une élasticité permanente. Vous pouvez commander ce mastic chez Küppersbusch en indiquant la réf. 53 55 69.
- Quel que soit le type de montage, prévoyez une fente d'aération d'au moins 7 mm. Des orifices de ventilation doivent être prévus à l'arrière du placard. L'air froid est aspiré à travers la fente d'aération située à l'avant. L'air échauffé s'échappe par les orifices de la paroi arrière. Un canal de ventilation à poser soi-même (voir descriptions ci-après) permet d'éviter le refoulement de l'air échauffé vers la zone d'aspiration de l'air froid.

Montage de la table de cuisson

- Si la table de cuisson est installée dans une armoire inférieure, une plaque de recouvrement doit être monté dans l'armoire de cuisine.



⚠ La table de cuisson EKI 807 doit être installée de manière **centré** au-dessus des possibilités de montage décrites. Sinon un refroidissement suffisant par ventilation ne peut pas être garantit.

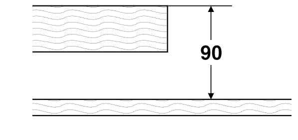
– Prévoyez une fente d'aération (voir plan).

– Découpez le plan de travail.

– Vitrifiez les bords du plan de travail.

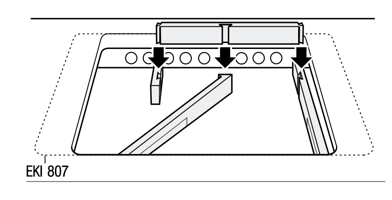
– Installez le plan de travail horizontalement.

Montage au-dessus d'une plaque de recouvrement:

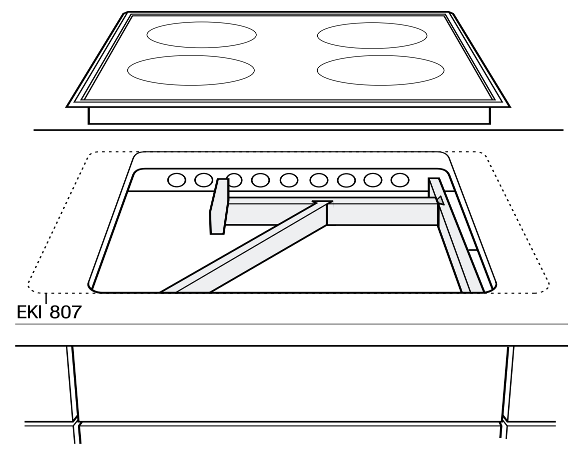


- La table de cuisson encastrable a une profondeur d'installation de 90 mm (espace entre le bord du plan de travail et de la plaque de recouvrement). Si la profondeur d'installation n'est pas atteinte, l'aération ne peut pas être installée. Si la profondeur est excédée, l'aération ne fonctionne pas.

– Installez la plaque de recouvrement dans la profondeur indiquée de 90 mm.



– Introduisez les profilés en mousse fournis comme indiqué sur le schéma et posez-les sur la plaque de recouvrement. On évitera ainsi un reflux de l'air réchauffé du côté où s'opère l'appel d'air froid. Cette opération est essentielle pour un fonctionnement optimal de votre appareil!



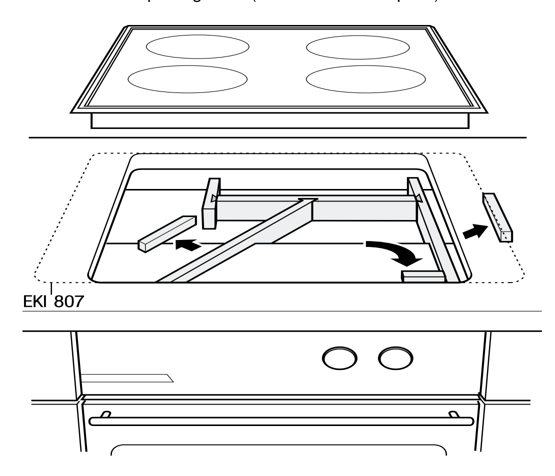
– Insérez la mousse en excédent sous le plan de travail.

Installation au-dessus d'un four encastrable Küppersbusch

- Si la table de cuisson encastrable est installée au-dessus d'un four, il ne pourra s'agir que d'un four Küppersbusch à refroidissement par ventilation.
- Le plan de travail doit avoir une épaisseur de 40 - 50 mm pour que le système d'aération puisse être installé correctement. Si la profondeur d'installation n'est pas atteinte, le système d'aération ne peut pas être installé. Si la profondeur est excédée, le système d'aération ne fonctionne pas.

– Posez les profilés en mousse sur le four.
  Ces profilés sont fendus. Déchirez la mousse de manière à compenser le seuil créé par la présence du four (cf. schéma ci-après).

– Etanchéifiez également à l'avant, à droite, à l'aide d'un quart du profilé mousse déchiré le plus grand (cf. schéma ci-après).



– Insérez l'excédent de mousse entre la cuisinière et le plan de travail.

– Colmatez les orifices situés dans la zone d'aspiration du ventilateur, en haut du four, à l'aide de la bande collante fournie.

– Important: Veillez à ce que l'étanchéité soit correcte, afin de ne pas créer de court-circuit d'air entre le côté aspiration et le côté expulsion.

Installation au-dessus d'un tiroir, uniquement avec l'acc. n°136

La table de cuisson à induction ne peut être encastrée au-dessus d'un tiroir qu'avec le déflecteur d'air - acc. n°. 136.

– Montez ce dernier suivant les instructions contenues dans la notice d'utilisation de l'acc. n°. 136.

Seulement dans le cas des plans de travail carrelés

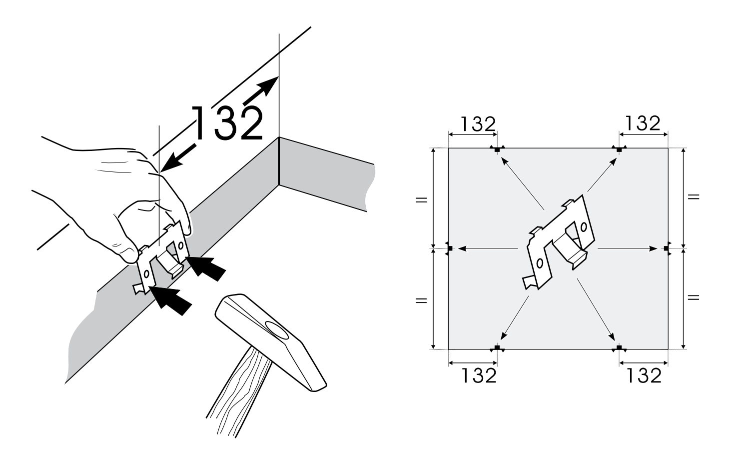
– Nettoyez les surfaces, appliquez le mastic sous forme de bourrelet et déposez la table de cuisson en appuyant.

– Découpez le mastic en excédent et nettoyez immédiatement la surface à l'eau.

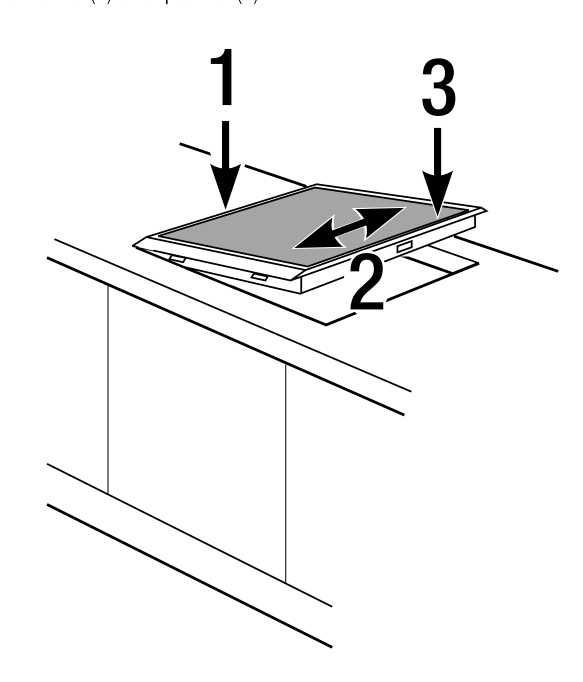
Montage de la table de cuisson

Le système de clips simplifie et accélère le montage. L'ensemble du montage peut s'effectuer par le haut.

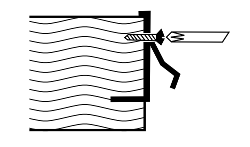
- Pour soulever la table de cuisson, saisissez-le toujours par les côtés, jamais par l'avant.
- Procédez avec précaution lors de l'encastrement de la surface vitrocéramique! Ne déposez pas d'outils à arêtes vives et acérées (tournevis, etc.) sur la surface vitrocéramique; ne les laissez pas chuter!
- La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute distorsion risque d'entraîner la rupture de la surface en vitrocéramique.
  – Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu. Lorsque les plans de travail présentent des irrégularités (carreaux, etc.) enlevez la bande d'étanchéité et appliquez un mastic thermorésistant.
  – Ensuite, introduisez et fixez les clips dans la cavité du plan de travail, en respectant les espacements indiqués sur le schéma ci-après. Grâce à la fixation horizontale, aucun ajustement vertical n'est nécessaire.



– Posez alors la table de cuisson conformément à la figure de gauche (1), centrez-le (2) et clipsez-le (3).



Dans l'hypothèse où la cavité du plan de travail serait un peu trop vaste, vous avez la possibilité d'augmenter la tension du ressort des clips par vissage.



Raccordement électrique

- **Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!**
- Les prescriptions légales et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs L-S, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.
- Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour placer l'appareil hors tension.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- La ligne de terre doit être assez longue pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, cette ligne ne soit soumise à traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- Le câble excédentaire doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- La table à induction est équipée en usine d'un cordon de raccordement thermorésistant avec boîtier de jonction pour câble de raccordement de la cuisinière.
- Le boîtier de jonction se fixe au mur de la cuisine, derrière le meuble d'encastrement. Si aucun four n'est installé au-dessous, le boîtier de jonction peut également être fixé au meuble, sous la table de cuisson.
- Lors du montage du boîtier de jonction, respectez un espacement minimal par rapport au sol de 300 mm (voir illustration).
- Le boîtier de jonction ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- Le boîtier de jonction ne doit pas être utilisé comme répartiteur de potentiel pour d'autres appareils.
- Réalisez le branchement au réseau conformément au schéma des connexions sur le boîtier de jonction. Le raccordement ne doit se faire qu'à l'intérieur du boîtier de jonction.
- **Le boîtier de jonction ne doit pas être retiré.**
- Lorsqu'il est détérioré, le cordon fourni doit être remplacé par le service après-vente Küppersbusch.
- Pour le fil de protection vert-jaune, prévoir une longueur plus élevée que celle des autres conducteurs.

Attention:
Un mauvais raccordement peut entraîner la destruction complète de l'électronique.

Raccordement électrique	Installation fixe par une prise de contact pour cuisinières
Plan des connexions	Pour les différents dimensionnements du réseau, il figure sur le boîtier de raccordement de l'appareil
Raccordement Électronique	Raccordement fixe 400 V 2 N ~ 50 Hz Tension: 230 V Puissance raccordée totale 6,8 kW 400 V 2 N ~ Courant fusible 16 A 230 V 1 N ~ Courant fusible 32 A 230 V 3 N ~ Courant fusible 16 A
Câble de raccordement	Utilisez un H 05 RR-F ou un H 07 RN-F Longueur du câble selon besoins

⚠ Lors du montage du boîtier de jonction, respectez un espacement minimal par rapport au sol de 300 mm (voir illustration).

Branchement monophasé 230 V phase à neutre

Câble menant à la table de cuisson

L1 1 2 3 N 4 5

rouge brune noir blanc vert-jaune

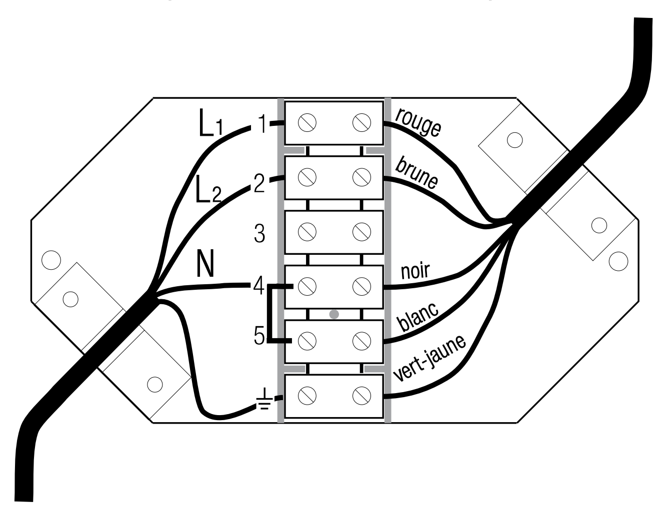
Alimentation de la prise de la cuisinière

min. 300

Les couleurs des câbles peuvent différer. Le schéma des connexions et le numéro des bornes sont déterminants

Fond

Branchement biphasé 400 V réseau avec 230 V phase à neutre



Réseau courant alternatif 230 V avec 230 V phase à phase

